

Lody brzoskwiniowe



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

brzoskwiń z puszki (mocno schłodzonych)	1/2
śmietany kremówki 36%	250 ml
cukru pudru	2 łyżki
dekoracja	
gumy do żucia w kulkach	
rurki waflowe	
kilka listków świeżej mięty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie pokrój w kostkę. Odłóż ½ szklanki pokrojonych owoców. Pozostałe owoce mocno schłódź.

Lody włóż do zamrażalki na 6 do 12 godz. (aby nie roztopiły się podczas przygotowania należy mocno je zmrozić).

Ubij śmietanę i schowaj ją do lodówki. Bitą śmietanę możesz też mrozić podobnie jak lody i formować z niej dekoracyjne kształty.

Przygotuj sos brzoskwiniowy: zmiksuj pół szklanki odłożonych wcześniej brzoskwiń z cukrem pudrem.

Zmiksuj lody z owocami lody i włóż ponownie na co najmniej kilka godzin do zamrażalki (możesz też jeść lody od razu, ale wówczas lepiej mieszać lody z owocami łyżką, nie mikserem). Pamiętaj, aby owoce przed połączeniem z lodami dobrze schłodzić.

Bitą śmietaną wyłóż dno pucharków i poukładaj na niej lody brzoskwiniowe. Udekoruj kawałkami brzoskwiń i polej sosem brzoskwiniowym. Do dekoracji możesz też użyć rurek waflowych, kolorowych gum do żucia w kulkach i listków świeżej mięty.